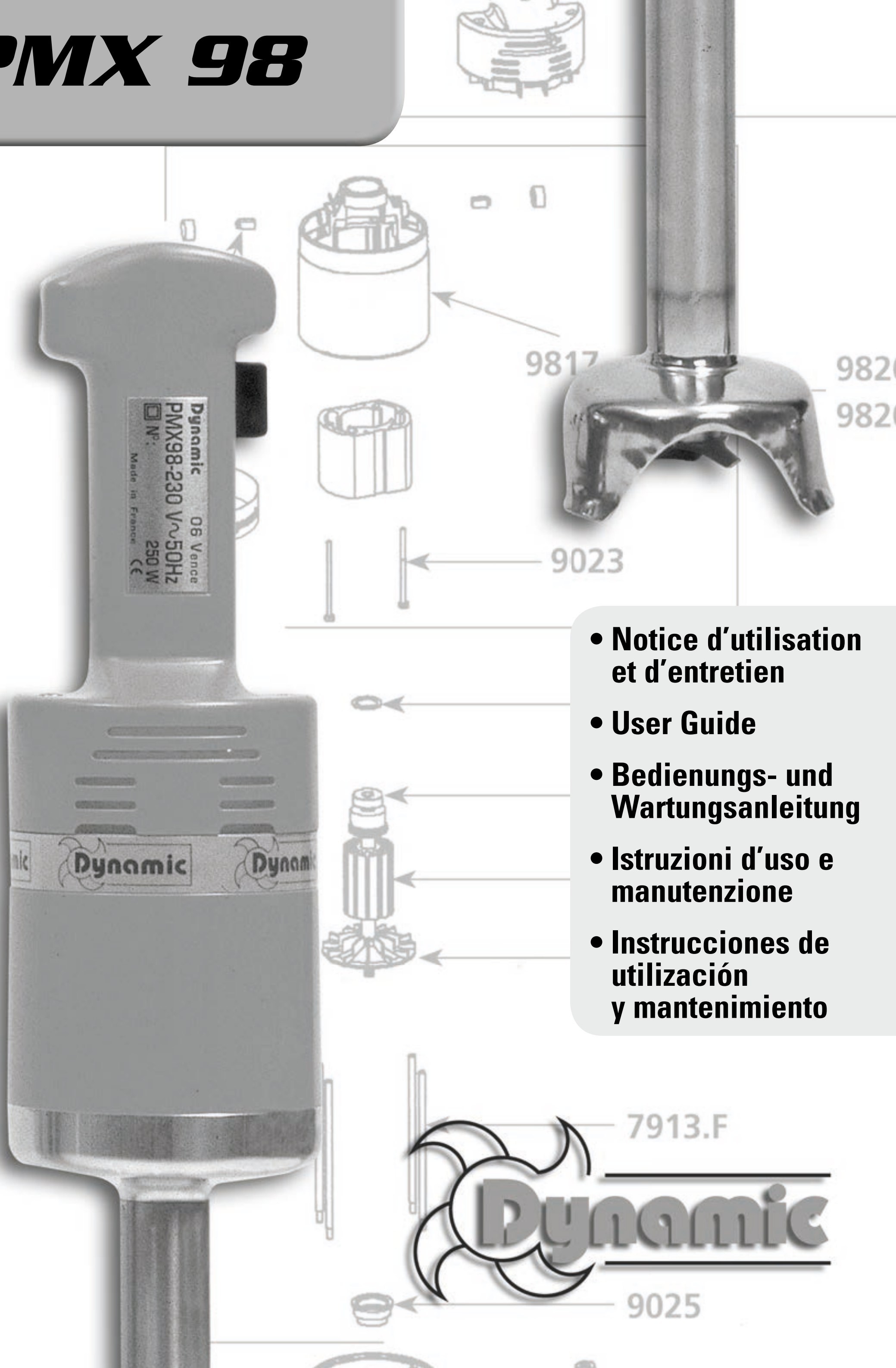
PMX 98



- Notice d'utilisation et d'entretien
- User Guide
- Bedienungs- und Wartungsanleitung
- Istruzioni d'uso e manutenzione
- Instrucciones de utilización y mantenimiento

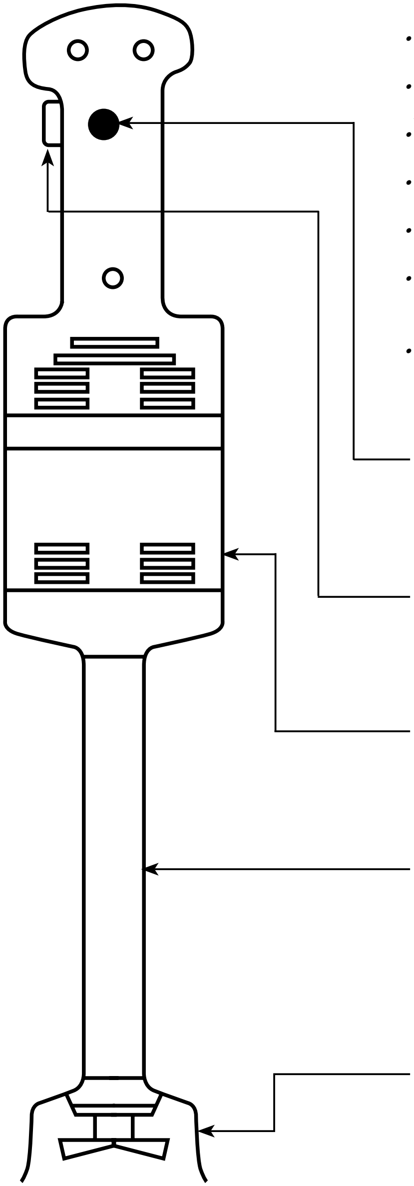
Dynamic

→ Notice d'utilisation et d'entretien **PMX 98**
→ User Guide for **PMX 98**
→ Bedienungs und Wartungsanleitung **PMX 98**
→ Istruzioni d'uso e manutenzione del **PMX 98**
→ Instrucciones de utilización y mantenimiento **PMX 98**

PMX 98

Description / Description / Beschreibung / Descrizione / Descripción :

- *Tension / Tension / Spannung / Tensione / Tensión : 115 / 230 V.*
- *Puissance / Power / Leistung / Potenza / Potencia : 300 W.*
- *Vitesse / Speed / Geschwindigkeit / Velocità /Revoluciones : 9 000 trs / mn - 9 000 RPM*
- *Longueur du tube / Tube length / Stablänge / Lunghezza del tubo / Largo tubo : 300 mm - 12"*
- *Longueur totale / Full length / Gesamtlänge / Lunghezza totale / Largo total : 600 mm - 24"*
- *Poids / Weight / Gewicht / Peso / Peso : 2,3 Kg - 5,3 Lbs*
- *Double isolation / Double insulation / Doppelte Isolation / Doppio isolamento / Doble aislamiento*
- *Niveau de pression acoustique / Noise Level / Geräusch / Livello del rumore / Ruído : 60 dBA*



Gâchette
Control Lever
Druckschalter
Interruttore a grilletto
Tecla de mando (G)

(BS) bouton de sécurité
(SB) Safety Button
Sicherheitsschalter
Pulsante di sicurezza (BS)
Tecla de seguridad (BS)

Moteur
Power unit
Motor
Motore
Motor

Pied mixer
Tube de plongée en acier inox alimentaire
Stainless steel mixer tube
Mixerfuß, Tauchrohr aus rostfreiem, lebensmittelverträglichem Edelstahl
Tubo di immersione, in acciaio inox Alimentare
Pie triturador, brazo de acero inox alimenticio

Cloche en acier inox alimentaire
Stainless steel blade protector
Schutzglocke
Campana in acciaio inox
Campana de protección

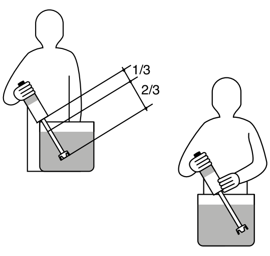
Attention / Warning / Achtung / Attenzione / Cuidado :

- *Ne mettre en marche que lorsque le couteau ou les accessoires sont en contact avec le produit.*
- *Eteindre avant de retirer l'appareil du liquide.*
- *Eteindre et débrancher avant de nettoyer l'appareil.*
- *Ne pas faire entrer de liquide dans le moteur lors de l'utilisation ou du nettoyage.*

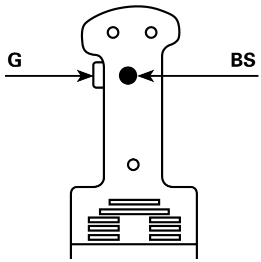
Utilisation / Operating / Inbetriebnahme / Utilizzo / Utilización :

Attention ce produit comporte une lame en mouvement, faire attention lors de son utilisation, risque de coupure.

- *Avec son unique couteau, il réalise la plupart des préparations. Il a été étudié pour travailler dans des récipients jusqu'à 25 litres.*
- *Pour avoir le plus d'efficacité, nous conseillons de tenir l'appareil en position oblique sans poser la cloche de protection sur le fond de la marmite comme représenté par les croquis ci-dessous (au 2/3 du tube de plongée).*



- *Tenir le PMX 98 par la poignée avec une main, en mettant un doigt sur la gâchette G (sans appuyer).*
- *Avec l'autre main, appuyer sur le bouton de sécurité BS.*
- *Appuyer maintenant sur la gâchette G, l'appareil est en marche. Vous pouvez relâcher le bouton de sécurité BS.*
- *Pour arrêter l'appareil, relâcher la gâchette G.*



En cas d'immersion accidentelle du bloc moteur, attention au danger d'électrocution, débrancher impérativement la prise de courant de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance sauf si elles ont pu bénéficier par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalable concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- *Cet appareil est utilisé uniquement pour des préparations alimentaires. Pour tout autre utilisation, nous consulter.*

CAUTION : Be advised that the unusual odour is normal in first hour of operation.

- *Start operating when knife or accessories are in contact with the product.*
- *Switch off before withdrawal from the mixture.*
- *Switch off and unplug the mixer before cleaning.*
- *Do not allow water/mixture to enter the motor housing slots when using or cleaning.*

***OPERATING** : Never operate your PMX 98 without being immersed in liquid.*

Be aware that this product has a moving blade. Be careful when you use it, you may cut yourself.

- *With its unique cutter blade, it will liquify most of your preparations. It has been designed to work in containers holding up to 5 gallons (25 litres).*
- *For maximum efficiency, we suggest to hold the mixer in an oblique position without placing the blade protector on the bottom of the cooking-pot. (as shown by the sketch below).*
- *Connect the plug of the PMX 98.*
- *Press and hold down the safety button then press on the control lever (G), the PMX 98 is now working and you can release the security button.*
- *To turn off the PMX 98 release the control lever (CL).*
- *Suggested immersion level: 2/3 of the tube.*

In case of an accidental immersion of the motor, be careful of any electrocution shock : immediately unplug the machine.

This machine is not intended to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities nor people without any experience or knowledge unless they could have benefit from a supervision or training regarding the use of the device by a person responsible for their safety.
Children must be supervised to ensure that they do not play with the machine.

- *This machine must only be used for food. For any other*

use, please contact factory.

ACHTUNG :

- *Bitte schalten Sie das Gerät erst ein wenn das Messer oder Werkzeug mit der Masse in Kontakt ist.*
- *Ausschalten bevor Sie das Messer aus der Masse nehmen.*
- *Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und den Stecker ziehen.*
- *Lassen Sie niemals Flüssigkeit an den Motor kommen.*
- *Bei den Kombigeräten, immer vor dem Wechsel des Rühr -oder Mixstabes, zuerst den Stecker ziehen.*

Das Modell DYNAMIC PMX 98 wurde zur Verarbeitung von Mengen bis 25 Liter konstruiert. Den Netzstecker des Mixers einstecken und das Gerät wie auf der folgenden Skizze festhalten. Für eine optimale Arbeitsweise empfehlen wir, das Gerät schräg zu halten, ohne die Schutzglocke auf den Behälterboden aufzusetzen (siehe Skizze) :

Dieses Gerät funktioniert mit einem Messer, bitte Vorsicht bei der Benutzung!

- *Nehmen Sie den Mixer mit einer Hand und legen Sie einen Finger auf den Schalter G, ohne zu drücken.*
- *Drücken Sie nun den Sicherheitsschalter BS mit der anderen Hand.*
- *Drücken Sie nun den Schalter G damit das Gerät läuft.*
- *Sie können nun den Schalter BS loslassen.*
- *Wenn Sie den Schalter G loslassen, schaltet das Gerät ab.*

***Vorsicht** : Der Motor darf niemals in die Masse eingetaucht werden, da Stromschlaggefahr besteht.*

Dieses Gerät darf nicht von Personen bedient werden, die unter einer körperlichen und/ oder geistigen Beeinträchti-gung(en) leiden, auch selbstverständlich keine Kinder, oder von Personen die nicht über die Erfahrung oder notwendigen Kenntnisse verfügen, um ihre Sicherheit zu gewährleisten.
Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.

- *Dieses Gerät ist einzig für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet.*
- *Für jede andere Benutzung lassen Sie sich von uns beraten.*

ATTENZIONE :

- *Non far funzionare l'apparecchio a vuoto o a secco, ma sempre in immersione con liquido.*
- *Spegnere l'apparecchio prima di toglierlo dal prodotto lavorato.*
- *Spegnere e scollegare la spina prima della pulizia.*
- *Attenzione a non far entrare acqua o prodotto nel vano motore durante la pulizia o la lavorazione.*
- *Per i modelli somontabili, scollegare la spina dalla corrente prima di cambiare l'accessorio.*

Attenzione : Non fare funzionare mai l'apparecchio Dynamic PMX 98 a vuoto o con materiali non umidi, ma sempre in immersione con liquido.

Attenzione questo prodotto presenta una lama in movimento, fare attenzione durante l'utilizzo, rischio di taglio.

- *Con il suo coltello unico è adatto per la maggior parte delle preparazioni. E' stato studiato per lavorare in pentole fino a 25 litri. Per ottenere la massima efficacia dal Vostro apparecchio, tenerlo in posizione obliqua senza posare la campana sul fondo della pentola, come illustrato sul di-segno a pagina 3 (a circa 2/3 del tubo di immersione).*
- *Tenere l'apparecchio PMX 98 per l'impugnatura con una mano, mettendo un dito sull'interruttore G (senza premere).*
- *Con l'altra mano, premere sul pulsante di sicurezza BS.*
- *Premere contemporaneamente sull'interruttore G, l'apparecchio è ora in funzione. Potete rilasciare il pulsante di sicurezza BS.*
- *Per fermare l'apparecchio, rilasciare l'interruttore G.*
- ***In caso di immersione accidentale, staccare tassativamente la spina dalla presa di corrente.***

Questo apparecchio non è adatto per essere utilizzato dalle persone (ivi compreso i bambini) le cui le capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o delle persone prive di esperienza o di conoscenza salvo se possono beneficiare di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzione preliminare concernente l'utilizzazione dell'apparecchio. È necessario sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio."

- *Questo apparecchio è da utilizzarsi unicamente per preparazioni alimentari, per altri usi consultare la fabbrica.*

CUIDADO :

- *Poner el aparato en marcha únicamente cuando la cuchilla o los accesorios están en contacto con el producto.*
- *Apagar el aparato antes de sacarlo del líquido.*
- *Apagar y desenchufar el aparato antes de limpiarlo.*
- *No dejar entrar ningún líquido en el bloque motor durante el uso o limpieza del aparato.*
- *Con su única cuchilla, realiza la mayor parte de las preparaciones. Ha sido estudiado para triturar pequeñas cuantidades.*

Cuidado : No hacer funcionar nunca el aparato vacío, fuera de

la preparacíon alimenticia.

Cuidado al utilizar este producto porque comporta una cuchilla en movimiento, riesgos de cortes.

- *Para ser lo más eficaz posible, mantener el aparato en posición oblicua sin posar la campana de protección en el fondo de la olla según dibujo a continuación (altura de inmersión aconsejada : 2/3 del tubo).*
- *Aguantar el triturador PMX 98 con una mano, por la empuñadura, poniendo un dedo sobre la tecla de mando G (sin pulsarla).*
- *Con la otra mano, pulsar la tecla de seguridad BS.*
- *Pulsar también la tecla de mando G para poner en marcha el aparato.*
- *Para parar el aparato, dejar de pulsar la tecla de mando G.*

Cuidado : En caso de inmersión accidental del bloque motor, desenchufar inmediatamente el cable eléctrico para evitar todo riesgo de electrocución.

Este aparato no ha sido concebido para ser utilizado por personas (incluido los niños) cuyas capacidades físicas, sensorias o mentales están reducidas. Tampoco no ha sido concebido para ser utilizado por personas carentes de experiencia o conocimiento, excepto si dicha persona ha recibido previamente instrucciones de uso de parte de un responsable de seguridad.
Sobretodo vigilar a los niños, para asegurarse que no juegan con el aparato.

- *Este aparato ha sido únicamente concebido para preparaciones alimenticias. Consultarnos para otro tipo de uso.*

Préparation :

- *Il permet de broyer et mélanger directement dans les marmites d'excellents potages veloutés, mais aussi :*
- *Soupes de poissons, panades, brunoises, épinards, salades et choux hachés, pâtes à crêpes, sauces, mayonnaise, etc…*
- *Pour les crèches et régimes : purées de légumes finement pulvérisées, bouillies, purée de carottes crues, crèmes de fruits, etc…*
- *Il peut également rendre de grands services dans certaines industries, laboratoires, parfumerie.*

Entretien :

- ***NE JAMAIS** nettoyer l'appareil au jet d'eau.*
- ***NE JAMAIS** immerger le bloc moteur dans un liquide. Faire fonctionner l'appareil, tube de plongée avec sa cloche, dans de l'eau claire pendant 3 secondes pour nettoyer l'intérieur de la cloche. **Débrancher impérativement la prise du PMX 98.***
- *Nettoyage du pied à l'eau claire, si nécessaire avec du produit vaisselle.*

Attention : lors du nettoyage du pied mixeur équipé de son couteau, faire attention risque de coupures.

- *Nettoyage de la poignée avec une éponge ou chiffon légèrement humide.*
- *Utiliser le support mural pour le rangement de votre appareil.*

Maintenance :

Il est souhaitable de vérifier périodiquement :

- *Le bon état du cordon d'alimentation.*
- *L'étanchéité du tube de plongée.*
- *L'affûtage du couteau.*
- *Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.*

Preparation :

- *It allows to mix, by small quantities, directly in the pots many applications including: fish soups, panades (thick soup reduced to puree). spinach, salads and mince cabbages, pancake paste/dough, sauces, mayonnaise etc.*
- *For nurseries or for diets: puree of vegetables lightly pulverized, porridge, raw carrot puree, fruit cream, etc...*
- *It can also be of a great help for certain industries : perfumery, dye-works, laboratories etc.*

Maintenance :

- ***NEVER** clean this machine with a water jet spray.*
- ***NEVER** immerse the motor block into any liquid. The tube with the blade protector should be immersed in water and leave it run for several seconds in order to clean the inside of the blade protector.*
- *Clean the exterior of the tube and the blade protector by running it under the faucet.*

Be careful : risk of cuts when cleaning the mixer attachment equipped with the blade.

It is highly recommended that you verify periodically :

- *The condition of the power cord.*
- *For leaks in the foot assembly.*
- *Condition of the blade, make sure blades are not chipped or bent.*
- *If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or people of similar qualification to avoid danger.*

PMX 98

Anwendungen :

- *Das Rührgerät ermöglicht ein gleichmäßiges Zerkleinern und Vermischen von excellenten, sämigen Suppen in einem Behälter oder Kessel.*
- *Ebenfalls können Sie Fischsuppen, Brei, feingehacktes Gemüse, Spinatgerichte, Kohlgerichte, Crepes-sowie andere leichte Teige, Saucen, Mayonnaise uvm, zubereiten.*
- *Das Gerät kann ebenfalls in verschiedenen anderen Industriezweigen angewendet werden. Parfümerien, Färbereien, Keramikbetriebe, Labore, Fleischereien uvm. Hier bitten wir um Ihre Anfrage.*

Wartung / Reinigung :

- *Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl reinigen.*
- *Den Motorblock niemals in eine Flüssigkeit tauchen. Tauchen Sie zur Reinigung das Rohr mit der Glocke in einen Behälter mit klarem Wasser und schalten Sie das Gerät für 3 Sekunden ein, um das Innere der Glocke zu reinigen.* ***Ziehen Sie nun den Netzstecker !***

Vorsicht: bitte den Mixstab mit Messer sehr vorsichtig reinigen um Verletzungen zu vermeiden!

- *Reinigen Sie nun die Außenseite der Glocke und des Tauchrohres unter dem Wasserhahn. Verwenden Sie den Wandhalter, um das Gerät abzustellen.*

Unterhalt :

Wir empfehlen folgende Teile in Abständen zu prüfen und zu wechseln :

- *Kabel*
- *Dichtung am Mixarm*
- *Messer*
- *Wenn das Kabel beschädigt ist, muss dieses ausschließlich durch unseren Kundendienst oder qualifiziertes Personal ersetzt werden.*

Preparazioni :

- *Ottimi risultati nel settore della gelateria dove l'apparecchio può essere utilizzato per triturare e sminuzzare la frutta fino ad ottenere in brevissimo tempo una crema omogenea. Inoltre permette di miscelare qualsiasi tipo di prodotto con gli aromi e le basi per il gelato, sciogliendo ed emulsionando contemporaneamente gli zuccheri ed i grassi.*
- *Permette di triturare e mescolare direttamente nelle pentole eccellenti creme di verdure e minestroni, ma anche : zuppe di pesce, pancotto verdure tagliate a dadini e stufate con burro, spinaci, insalate e cavoli spezzettati, la pasta per le crêpes, salse, maionese, ecc.*
- *Può ugualmente rendere grandi servizi in certe industrie: profumerie, fonderie, tintorie, ceramiche, laboratori, salumifici, ecc.*

Manutenzione e Pulizia :

- ***NON PULIRE MAI*** *l'apparecchio direttamente sotto il getto d'acqua.*
- ***NON PULIRE MAI*** *il blocco motore nel liquido. Per pulire l'interno della campana dell'apparecchio, farlo funzionare con il tubo di immersione in acqua calda e pulita per alcuni secondi.* ***Staccare la spina dalla presa di corrente.***

Attenzione: per la pulizia del piede mixer, far attenzione al rischio di tagliarsi con il coltello.

In seguito pulire l'esterno della campana e il tubo sotto il rubinetto. Utilizzare il supporto murale per collocare l'apparecchio a riposo.

Manutenzione :

E' consigliabile eseguire una verifica periodica di quanto segue :

- *Il buono stato del cavo di alimentazione.*
- *La tenuta del tubo di immersione.*
- *L'affilatura del coltello.*
- *Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire da una persona competente o dal servizio post-vendita Dynamic per evitare incidenti.*

Preparación :

- *Permite realizar y emulsionar las salsas.*
- *Permite triturar y mezclar pequeñas cuantidades de escelentes potajes, sopas de pan, espinaca, ensaladas, col triturado, base para crepes, salsas, mayonesas, etc...*
- *Para las guarderías y para cocina de regimen : pure de verduras finamente pulverizada, papillas, pure de zanahorias, papillas de frutas etc...*
  - *Puede también ser muy útil en ciertas indústrias, perfumerías, fundición, tintorerías, cerámico, laboratorios, fábricas de cuerdas de tripa, etc.*

Mantenimiento :

- ***NO LIMPIAR*** *nunca con chorro de agua.*
- ***NO SUMERGIR*** *el bloque motor en ningún líquido.*
- *Para limpiar la parte inferior de la campana, hacer funcionar el aparato con el tubo y la campana en agua clara durante unos 3 segundos.* ***Para la limpieza es imprescindible desenchufar el cable eléctrico del aparato :***

- *Limpieza del pie con agua clara y si necesario con detergente.*

Cuidado : Al limpiar el tubo triturador con su cuchilla, cuidar no hacerse daños (cortes).

- *Limpieza de la empuñadura con un trapo un poco húmedo. Utilizar el soporte de pared para colocarlo.*
- *se aconseja comprobar periódicamente :*
  - *el buén estado del cable de alimentación.*
  - *la estanqueidad del tubo.*
  - *el afilado de la cuchilla.*
- *Si el cable de alimentación del aparato esta estropeado, se necesita reemplazarlo. Afín de evitar cualquier riesgo, la reparación solo tiene que ser efectuada por personal del servicio post venta de la empresa fabricante o personal de igual cualificación.*

Attestation de conformité aux règles d'hygiène et de sécurité du travail :
Attestons que l'appareil mixeur PMX 98 est conforme aux exigences essentielles de la norme EN 12853.

Service après-vente et garantie :
Si votre appareil ne fonctionne plus normalement ou s'il présente des anomalies, contactez votre revendeur ou expédiez-le à l'adresse suivante :

Dynamic France S.A.S.
518 rue Baekeland – B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre
Cedex - FRANCE
Tél. +33 (0)2 51 63 02 72
Fax : +33 (0)2 51 63 02 73
e-mail :
contact@dynamicmixers.com

Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.
3227 Boul. pitfield
Saint-Laurent - Québec H4S-1H3
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983

Cet appareil est garanti un an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication.
La garantie DYNAMIC couvre totalement pièces et main d'œuvre.
La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal, les erreurs de branchement ou le non respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi.
Pour être valable, le bon de garantie doit être :
1- certifié par le vendeur (date et cachet).
2- joint à l'appareil en cas de réparation sous garantie.

Instructions pour la réparation de votre appareil :
Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez demander conseil à votre revendeur qui, souvent, pourra y porter remède ou autrement, veuillez expédier cet appareil, sous emballage très solide à :

Dynamic France S.A.S.
518 rue Baekeland – B.P.57
85290 Mortagne-sur-Sèvre - FRANCE

Tout retour d'appareil doit être effectué en ***Port payé****.*

Conformity statement for health and security :
This machine is in accordance with CE standards and :

Customer service and warranty :
Should your unit require service, verify with your distributor for the nearest authorized service centre if you wish your unit to be serviced at the factory, ship it to :

Canada Service Centre
Dynamic International Ltd.
3227 Boul. pitfield
Saint-Laurent - Québec H4S-1H3
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623
Local Phone : (514) 956 0127
Local Fax : (514) 956 8983
info@dynamicmixers.com

USA Service Centre
Dynamic International Ltd.
1320 route 9 # 1352 -
Champlain, NY - 12919
Toll free phone : 1-800-267-7794
Toll free fax : 1-877- 668-6623

Warranty :
Your new Dynamic product is warranted for a period of one year, from the date of purchase. DYNAMIC warrants products to be free of manufacturing defects for a period of one year from day of original shipment, covering all parts and labor.

Damage caused by improper use, accident and/or abuse are

not considered to be manufacturing defects. DYNAMIC will repair or replace, at its option, defective products returned to an authorized warranty repair center, freight prepaid one way. Unauthorized work on the products during the warranty period will void this warranty.

Konformitätsbescheinigung CE :
Hiermit bescheinigen wir das der Mixer von Dynamic folgenden Richtlinien für Hygiene und Sicherheit entspricht : EN 12853

Kundendienst und Garantie :
Im Falle einer Funktionsstörung des PMX 98 Mixer wenden Sie sich bitte an den Fachhändler bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder senden Sie das Gerät direkt an uns zur Reparatur.

Dynamic eine starke Marke der Groupe NADIA GmbH
Robert Koch Straße 7
77694 Kehl – Auenheim
Tel. : +49 (0)7851 / 886450
Fax: +49 (0)07851 / 8864532
Kontakt:
foodservice@groupe-nadia.de

Garantie :
Auf unsere Geräte erhalten Sie ein Jahr Garantie, ab Kaufdatum. Wir gewähren diese Garantie auf alle elektrischen und mechanischen Teile.

Ausgenommen von der Garantie, sind defekte Teile durch mutwillige Beschädigungen, Bruch z.B. durch Fall oder Überanspruchung der Geräte, ebenfalls ausgeschlossen sind Verschleißteile.

Für die Gültigkeit der Garantie muß die Garantiekarte vom Verkäufer ausgefüllt werden, mit Datum, Unterschrift und Stempel. Sollte das Gerät selbständig, ohne Absprache geöffnet oder repariert werden, erlischt die Garantie.

Dichiarazione di conformità alle regole di igiene e di sicurezza sul lavoro :
Dichiariamo che l'apparecchio PMX 98 mixer è rispondente alle esigenze essenziali della norma EN 12853.

Garanzia :
I nostri apparecchi sono garantiti 1 anno. Questo apparecchio è garantito per un anno dalla data di acquisto contro tutti i difetti di fabbrica. La garanzia comprende la sostituzione di tutti i pezzi difettosi, ma non copre le rotture per cadute o danni provocati, il deterioramento dovuto ad usura, o ad un uso improprio, gli errori di collegamento elettrico e il non rispetto delle condizioni di utilizzo spiegate nel manuale d'uso.

Per essere valido, il certificato di garanzia dovrà essere :
1- certificato dal venditore (data e timbro)
2- unito all'apparecchio in caso di riparazione in garanzia.

Istruzioni per la riparazione del vostro apparecchio :
Se il vostro apparecchio non funziona più correttamente, vogliate rivolgervi al vostro rivenditore che provvederà per la sistemazione oppure spedire l'apparecchio ben imballato a :

MELCOM s.r.l.
Via Sommacampagna, 20/L
37137 VERONA (ITALIA)
Tel. 0039-045-8647035
Fax. 0039-045-8626141
Servizio Assistenza Dynamic

Le spese di trasporto dell'apparecchio fino al centro di assistenza sono a carico dell'utilizzatore.

Atestado de conformidad a las normas de higiene et de securidad del trabajo :
Certificamos que el aparato PMX 98 mixer DYNAMIC es conforme a las exigencias esenciales de la Norma 12853.

Servicio, postventa y garantia :
En caso de averia del aparato DYNAMIC, contactar a su vendedor o enviar su aparato a :

Guerrero Claude
Poligono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria 25 1-1
08 830 Sant Boi de Llobregat
Tel : +34 93 662 8161
Fax : +34 93 662 7521
e-mail :
info@guerrero.claude.com

Garantia :
Este aparato está garantizado durante un año Este aparato está garantizado durante un año a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación. La garantia DYNAMIC cubre totalmente los recambios y la mano de obra. La garantia incluye el cambio de cualquier recambio defectuoso pero no cubre : las roturas por choque o caída, los deterioros provocados por mal uso, error de corriente o no-respecto de las condiciones de uso indicadas en el documento de instrucciones.
Para ser válido, este vale de garantia tiene que ser :
1- certificado por el vendedor (fecha y sello)
2- junto al aparato en caso de reparación en garantia.

Instrución para la reparación de su aparato :
En el caso de que su aparato no funcione correctamente, le pedimos que contacte a su vendedor para que pueda aconsejarlo. En efecto, la mayor parte del tiempo podrá ayudarle, sino que mándenos su aparato en un bulto muy sólido a la dirección siguiente :

Guerrero Claude
Poligono Can Calderon
C/Mare de deu Nuria 25 1-1
08 830 Sant Boi de Llobregat
Tel : +34 93 662 8161
Fax : +34 93 662 7521
e-mail :
info@guerrero.claude.com

Los aparatos devueltos tienen que ser mandados a PORTES PAGADOS.

Raccordement électrique :
Cet appareil de classe II (double isolation) est alimenté en courant alternatif monophasé et ne nécessite pas de prise de terre. Le moteur de type universel est antiparasité.
L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible de calibre 10 A.
Prévoir une prise de courant 10/16 A monophasée normalisée.
Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique de l'appareil.

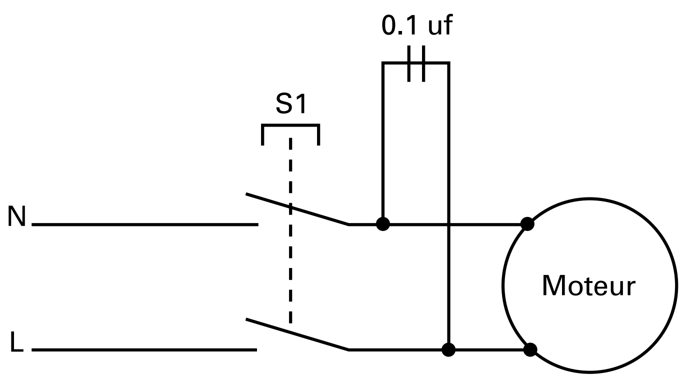
Electrical requirements :
The mixer of a class 2 category (double insulation) powered by a single phase alternating current and does not require a "u" ground plug.
A differential circuit breaker and one (1) 10A fuse is required. You must provide a 10/16A single phase current socket.
Always verify that your power supply corresponds to the indication written on the motor unit and that it can take the amperage.

Elektrischer Anschluß :
Der Mixer ist in Klasse II, doppelte Isolation eingestuft.
Stromzuführung 230 Volt. Es ist keine Erdung erforderlich. Der Motor ist entstört.
Die elektrische Vorsicherung muß durch einen Leistungsschutzschalter / Sicherung 10 A abgesichert werden. Benutzen Sie einen einphasigen normalisierten FI-Schutzschalter 10/16 A. Vergleichen Sie die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild.

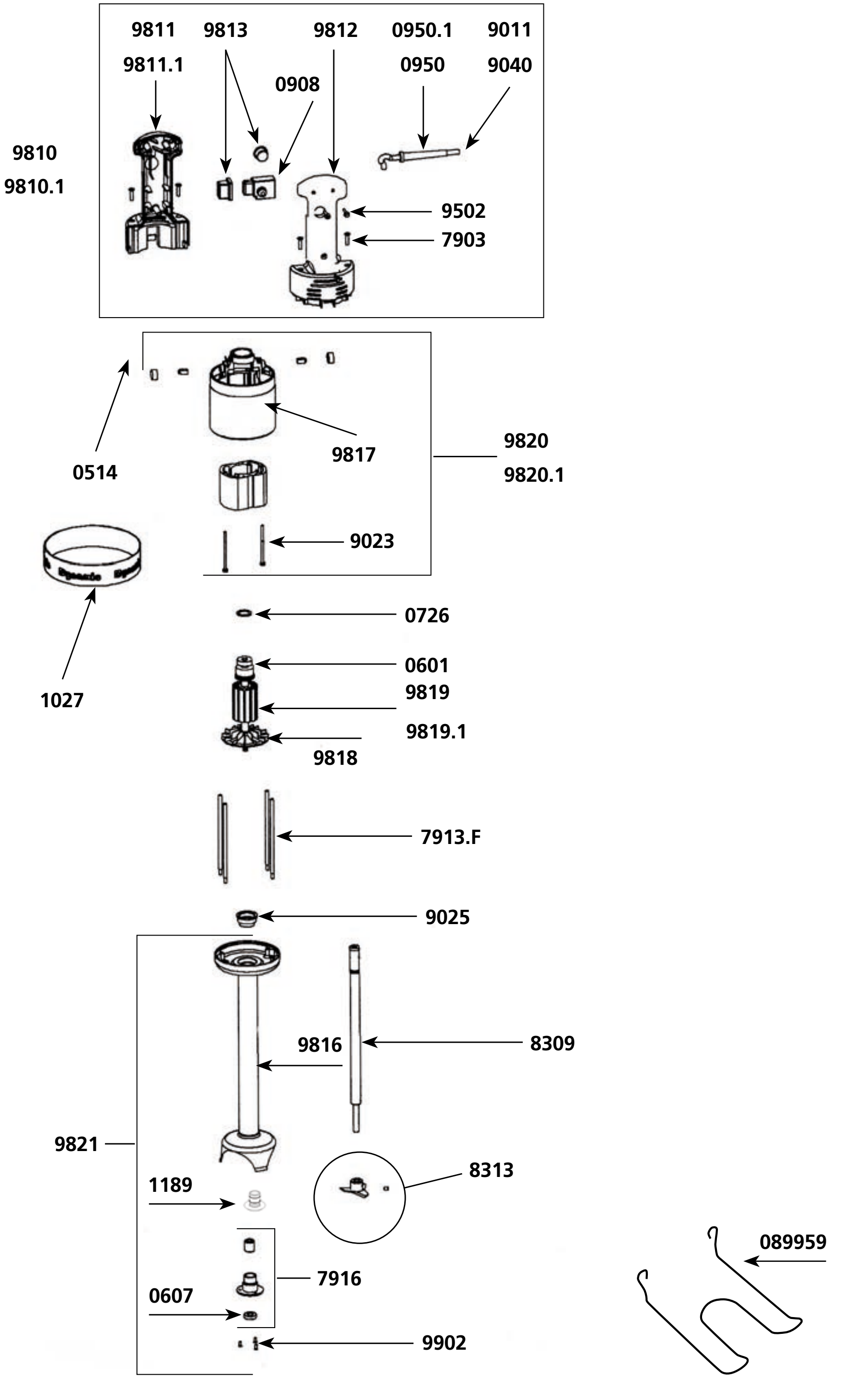
Collegamento elettrico :
Questo apparecchio di classe II (doppio isolamento) è alimentato in corrente alternata monofase e non necessita di presa di terra.
Il motore di tipo universale è antidisturbo. L'installazione dovrà essere protetta da un disgiuntore differenziale e da un fusibile da 10 Amp.
Prevedere una presa di corrente 10/16 Amp. monofase normalizzata. Verificare la corrispondenza fra la tensione della rete elettrica e il valore indicato sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio.

Alimentación eléctrica :
El aparato DYNAMIC de clase II (con doble aislamiento) es de corriente alterna monofásica y por lo tanto no necesita toma de tierra. El motor de tipo universal es antiparasitário.
Las instalaciones tienen que ser protegidas con un disyuntor diferencial y un fusible de calibre 10 A.
Prever enchufe 10/16 A monofásico normalizado. Verificar la compatibilidad entre la tensión de la red eléctrica y el valor indicado en la placa de características del aparato.

Shéma électrique - Electrical diagram - Elektroplan - Schema elettrico - Esquema eléctrico



Charbons avec bouchons (la paire) • Carbon brushes (2) • Kohlen mit Abdeckung • Carbones con tapones (los 2) • Carboncino con tappo (coppia)	0514
Roulement • Ball bearing • Lagerung • Rodamiento • Cuscinetto	0601
Bague d'étanchéité • Waterproof seal • Dichtungsring • Retén de grasa • Anello di tenuta (paraolio)	0607
Rondelle élastique • Squeezing washer • Unterlegscheibe Typ Borrelly • Arandela elástica • Rondella elastica	0726
Support mural • Wall bracket • Wandhalterung • Soporte de pared • Supporto murale	089959
Interrupteur non verrouillable • Non-locking switch • Schalter • Interruptor sin bloqueo • Interruttore a grilletto	0908
Passe-fil • Strain relief 230 V • Zugentlastung 230 V • Pasador cable 230 V • Gommino passacavo 230 V	0950
Passe-fil pour cordon 115 V • Strain relief 115V • Zugentlastung 115 V • Pasador cable 115 V • Gommino passacavo 115 V	0950.1
Condensateur antiparasite + filtre • Capacitor • Kondensator • Condensador antiparasitario + filtro • Condensatore	0972.1
Etiquette de sécurité - Attention • Warning label • Warnhinweis - Vorsicht • Etiqueta de seguridad "Cuidado"• Etichetta di sicurezza	1017
Bande décor "Dynamic" • Dynamic label • Etikett Dynamic • Cinta adesiva "Dynamic" • Striscia decorata Dynamic	1027
Etiquette d'identification 230 V • Label w/ serial number 230 V • Kennzeichnungsetikett 220 V • Etiqueta de identificación 230 V • Etichetta d'identificazione 230 V	1063
Etiquette d'identification 115 V • Label w/ serial number 115 V • Kennzeichnungsetikett 115 V • Etiqueta de identificación 115 V • Etichetta d'identificazione 115 V	1064
Support palier + joint • Bearing holder + seal • Kesselhalterungen Dichtung + Auswurfhülsen • Soporte palier + juntas • Supporto teflon	1189
Variateur (option) • Speed variator (option) (230V) • Drehzahlregulierung 230V (option) • Variador 230 V (opciónal) • Variatore di velocità 230V	1213
Variateur (option) • Speed variator (option) (115V) • Drehzahlregulierung 115V (option) • Variador 115 V (opciónal) • Variatore di velocità 115V	1214
Vis de tirants (les 4) • Brace screws (4) • Schrauben für Zugstangen (4) • Tornillos de los tirantes (los 4) • Viti dei tiranti (set 4 pezzi)	7903
Tirants (les 4) • Braces (4) • Zugstifte (4 Stück) • Tirantes (los 4) • Tiranti (set 4 pezzi)	7913.F
Palier inf. sans vis (bague d'étanchéité, joint torique, bague autolubrifiante) • Lower ball bearing assembly • Innenlager, komplett, mit Schraube • Palier inferior sin tornillo (retén de grasa, junta tórica,anillo autolubricante) • Supporto inferiore con bronzina e paraolio	7916
Arbre de transmission • Shaft • Welle • Árbol de transmisión • Alberino di trasmissione	8309
Couteau avec vis • Cutter blade w/ screw • Messer mit Schraube • Cuchilla con tornillo • Coltello con vite	8313
Cordon d'alimentation 2 fils 230 V • Power cord 230 V • Netzkabel (2-adrig) 230V • Cable de alimentación doble hilo (230 V) • Cavo di alimentazione	9011
Vis de fixation masse (les 2) • Stator screws (2) • Befestigungsschraube Motormasse(Unterlegsheiben, Muttern) (2) • Tornillos masa (los 2) • Viti di fissaggio massa motore	9023
Bague de roulement • Ball bearing ring • Lagerring • Arandela de rodamiento • Anello di scorrimento	9025
Cordon d'alimentation 2 fils 115 V • Power cord 115 V • Anschlußkabel (2-adrig) (115 V) • Cable de alimentación doble hilo (115 V) • Cavo di alimentazione 115 V	9040
Cordon australien • Power cord (Australian) • Australisches Kabel • Cable de alimentación (Australia) • Cavo di alimentazione australiano	9066
Cordon anglais • Power cord (Australian) • Englisches Kabel • Cable de alimentación (UK) • Cavo di alimentazione inglese	9067
Vis de poignée (les 3) • Handle screws (3) • Griffschrauben (3) • Tornillos de empuñadura (los 3) • Viti dell'impugnatura (set 3 pezzi)	9502
Poignée complète 230 V • Complete handle 230 V • Griff komplett (230 V) • Empuñadura completa 230 V • Impugnatura completa 230 V	9810
Poignée complète 115 V • Complete handle 115 V • Griff komplett (115 V) • Empuñadura completa 115 V • Impugnatura completa 115 V	9810.1
Demi-poignée inférieure 230 V (avec étiquette) • Lower half handle w/ label 230 V • Untere Griffhälfte mit Etikett 230 V • Media carcasa inferior 230 V (con etiqueta) • Mezza maniglia inferiore + etichetta 230 V	9811
Demi-poignée inférieure 115 V (avec étiquette) • Lower half handle w/ label 115 V • Untere Griffhälfte mit Etikett 115 V • Media carcasa inferior 115 V (con etiqueta) • Mezza maniglia inferiore + etichetta 115 V	9811.1
Demi-poignée supérieure • Upper half handle • Obere Griffhälfte (Druckknöpfe) • Media carcasa superior • Mezza maniglia superiore	9812
Protection interrupteur (les 2) • Switch protector (2) • Schalterschutz aus Gummi • Protección del interruptor • Gommini protezione interruttori	9813
Ensemble tube, carter, cloche et palier • Motor & shaft housing + bearing • Rohr mit Sicherheitsglocke + Rohrdichtung • Conjunto tubo, carter, campana y palier (sin arbol ni cuchilla) • Insieme tubo, carter, campana e supporto portabronzina	9816
Carter supérieur (équipé de porte-charbons) • Upper motor casing (w/ carbon brushes holders) • Oberer Gehäuseteil mit Kohlehaltern • Carter superior (equipado con portacarbones) • Carter superiore	9817
Turbine • Fan • Lüfterrad • Turbina • Turbina	9818
Induit 230 V • Rotor 230 V • Motoranker (230 V) • Inducido (230 V) • Indotto motore 230 V	9819
Induit 115 V • Rotor 115 V • Motoranker (115 V) • Inducido (115 V) • Indotto motore 115 V	9819.1
Masse 230 V (carter équipé de porte-charbons) • Stator 230 V (w/ carter, carbon brushes holders) • Motormasse 230 V • Masa 230 V (carter equipado con portacarbones) • Massa motore 230 V.	9820
Masse 115 V (carter équipé de porte-charbons) • Stator 115 V (w/ carter, carbon brushes holders) • Motormasse 115 V • Masa 115 V (carter equipado con portacarbones) • Massa motore 115 V.	9820.1
Pied complet (entretoise, carter, cloche, palier, arbre, vis, couteau) • Complete foot assembly • Fuß komplett mit Dichtung Welle, Messer und Schraube • Pie completo • Piede completo di albero e tenute	9821
Ensemble arbre, palier, couteau • Shaft, lower ball bearing & cutter assembly • Welle, Dichtung und Messer • Conjunto árbol, palier, cuchilla • Insieme albero, supporto con bronzina e coltello	9836
Vis de palier pour cloche inox (les 3) • Lower bearing screws (3) • Schrauben für Dichtung (3) • Tornillos de palier para campana inox (los 3) • Viti supporto bronzina in acciaio inox (set 3 pezzi)	9902


9811
9813
9812
0950.1
9011
9811.1
0950
9040
0908
9810
9810.1
9502
7903
0514
9817
9820
9820.1
9023
1027
0726
0601
9819
9819.1
9818
7913.F
9025
9816
8309
9821
8313
1189
089959
7916
0607
9902

Bon de garantie / Warranty / Garantieschein / Garanzia / Garantia

✔

	Hôtel, Auberge	Hotel, Inn	Hotel / Gaststätten	Hotel, albergo	Hotel, Posada
	Restaurant	Restaurant	Restaurant	Ristorante	Restaurante
	Cafétéria	Cafétéria	Cafe	Self service	Cafetería
	Pâtisserie	Bakery - Patisserie	Konditorei	Pasticceria	Pastelería
	Glacier	Ice-cream Manufacturer	Eiscafe	Gelateria	Heladería
	Hôpital	Hospital	Krankenhaus	Ospedale	Hospital
	Autre	Other	Sonstige	Altro	Otro

Nom de l'utilisateur	Name	Name	Nome dell'Utilizzatore	Nombre del usuario
➜				
Adresse	Address	Adresse	Indirizzo	Dirección
➜				
Ville	City	Stadt	Città - Provincia	Ciudad
➜				
Code	Zip code	Postleitzahl	CAP	Código postal
➜				
Téléphone	Telephone	Telefon	Telefono	Teléfono
➜				

✔

Cachet du distributeur	Dealer's stamp	Stempel des Verkäufers	Timbro del rivenditore	Sello del vendedor

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :
> RECY'STEM-PRO au 33 (0) 1 43 20 21 38
ou
synegdeee@recystempro.com

> ou Dynamic au 02 51 63 02 72

SYNEG DEEE

Décret 2005/829 du 20/07/2005

DYNAMIC FRANCE *S.A.S. au capital de 216.780 Euros - RCS 416 450 435 - La Roche-sur-Yon*
518 rue Baekeland - BP57 - 85290 Mortagne-sur-Sèvre - France
TEL. 33 (0)2 51 63 02 72 - FAX 33 (0)2 51 63 02 73
Web site : www.dynamicmixers.com • e-mail : contact@dynamicmixers.com

Dynamic

L'EXPÉRIENCE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

Offrez-vous les originaux !